



JASMIN, PIVOINE ET CALAMONDIN ou **la liqueur du vieux chinois**

Comme d'autres alcoolats et liqueurs déjà vus, la même technique s'applique ici . Hyper simple à stocker plus au moins longtemps bien sûr après fabrication . Préparez votre alcoolat au printemps lorsque fleurit le jasmin et que commencent à éclore les pivoines . Il faut toujours respecter la saisonnalité des produits car vous profiterez ainsi de tous les parfums, de tous les sucres d'une plante au maximum de sa forme .

Et, sans vouloir “faire dans l'écolo”, il est bien évident que si vous utilisiez des produits “traités” vous concentrerez les produits chimiques utilisés et partant leurs nuisances !!

Dans ce cas, si vous n'êtes pas sûr(e) de l'origine des produits il vaut mieux vous abstenir: vous seriez déçu(e) par le résultat

les pivoines vous sont connues, pour le jasmin vous pouvez utiliser les corolles du jasmin persistant, du jasmin étoilé (blancs) et même du jasmin d'hiver (jaune il teintera plus la liqueur)

Moins connu, le calamondin ou calamondino ou Citrus mitis est un hybride issu de la mandarine (Citrus reticulata) et du kumquat (Fortunella margarita) . Petit arbre presque “rustique” il adore les serres mais pas le chauffage direct . Son parfum est proche de l'orange amère en cuisine

INGRÉDIENTS

des corolles de jasmin (note 1)

fleurs et fruits de calamondin (note 3)

bâton de cannelle (4)

pétales de pivoine (note 2)

de l'alcool aussi pur que possible

MÉTHODE

Mettez une bonne couche de pétales de pivoine (une grosse cuillère) au fond de la bouteille ou du bocal utilisé

Glissez 4 corolles de calamondin

Maintenant une couche (une grosse cuillère) de jasmin

Selon la taille mettez un 1/4 voir 1/8 eme de Calamondin (entier avec sa peau)

Recommencez pétales de pivoine, corolles de calamondin, corolles de jasmin, le morceau de calamondin, et ainsi de suite

Alterner les couches en suivant et dès que vous le pourrez, “coincez” le bâton de cannelle le long du bocal: il va ainsi “diffuser” dans toutes les couches successives

Couvrez doucement de bon alcool PUR aussi pur que possible. Il existe encore parfois des “gnioles” de pays chez des “vieux” qui vous donneront un peu de leurs réserves . Dans quelques vieilles “caves” il reste quelques flacons d'alcool pour fruits: pas tout à fait aussi fort mais qui ira quand même. Sinon, voyez avec **votre** pharmacien qui pourra parfois vous vendre un flacon d'alcool pur non dénaturé .

Remplissez le bocal, selon votre collecte . Pensez éventuellement à nos “bébêtes à cornichons” pour maintenir les plantes dans l'alcool. Fermez le plus hermétiquement possible et mettez au frais et au noir
POUR UN CERTAIN TEMPS

Lorsque vous verrez que votre cave à liqueur baisse vous ferez de **la liqueur du “vieux chinois”** en son temps filtrez soigneusement fleurs et fruits et un coup de pilon sur la passoire sera parfait pour “récupérer” les sucres. **C'est “l'extrait”.**

T.S.V.P -->

Pour la “Liqueur du vieux chinois”:

Préparez un sirop de sucre dosé plus ou moins fort à votre goût . Pour un digestif plus ou moins fort?: avec moins de sucre dans le sirop --> = une liqueur plus forte. Et laissez refroidir .

Lorsque votre sirop est prêt et froid, ajoutez alors à l’extrait votre sirop : Commencez par 1/3 de jus pour 1/3 de sirop . Bien touyer . Et comme d’habitude vous goûtez . Vous ajouterez soit de l’extrait (-->plus fort en alcool), soit du sirop (--> liqueur plus douce) jusqu’à ce que votre palais soit parfaitement satisfait .

Notez la proportion pour finir de “travailler l’ ”extrait” et le sirop dans la bonne proportion . Fermer soigneusement votre flacon et laissez dormir au frais et au “noir” au moins quelques jours pour laisser le temps au temps ...

S’il vous reste du sirop ce c’est pas un problème, au frigo dans une bouteille stérile, il se gardera jusqu’à votre prochain baba ou pour un ti’punch par exemple

NB : les “sans sucre” peuvent se suffire “d’extrait” pour parfumer leurs préparations **mais ne pas boire pur bien entendu !!!** voir la note technique “sans sucre”

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) N’utilisez que la corolle (les pétales) les sépales étant âcres ne donnent pas bon goût

(note 2) Si vous voulez une liqueur peu teintée ne prenez que des pétales pâles (blancs ou roses) . Des pétales plus colorés (rouges, bordeaux) donneront une liqueur plus colorée .

(note 3) Mettez 4 corolles de fleurs de calamondin par cuillère à soupe pleines de jasmin ou de pivoine.

(note 4) Pour une grande bouteille, glissez sur le côté le bâton de cannelle pas trop gros : l’épice va participer au goût mais ne doit pas tout “couvrir”, tout “étouffer ”

Et pensez à faire une belle étiquette sur le petit flacon d’extrait comme pour la (ou les) liqueurs fabriquées !

NB : J’allais oublier de vous dire de garder au moins un mois ou deux après fabrication afin de laisser “le temps au temps”... il travaille pour vous ...

NOTES DIÉTÉTIQUES

Mis à part les enfants et les malheureux allergiques à l’alcool, tous les “sans gluten”, “sans gras” et “sans sel” pourront profiter de l’alcoolat, de l’extrait **et** de la “**liqueur du vieux chinois**”

Inversement les “sans sucre” ne pourront pas utiliser la liqueur “du vieux chinois”, en version liqueur normale . Pour un alcool, “buvable pour sans sucre”, coupez “l’extrait” d’eau bouillie avec un édulcorant de type cyclamate . Bien sûr n’en abusez pas !

Je sais c’est pas pareil mais vous savez ma formule maintenant

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A